# "Blajda"

**COLLEZIONE 2018** 

# "Blaida"

Che vendemmia, questa del 2017. Un'annata con poche piogge, qualche temporale intenso ma rapido a passare. In estate abbiamo accudito molto i vigneti più giovani e quelli con il terreno più sabbioso. Il nostro impegno nella gestione del suolo e della vigna è stato premiato proprio nelle migliori posizioni ed esposizioni, i nostri Bricchi.

Ci piacciono molto i vini del 2017, a partire dalle Barbere.

E ci piace il Limonte, che ha sfruttato al meglio le temperature calde per far maturare la complessa trama tannica del vitigno Grignolino. Negli aromatici poi festeggiamo 50 anni di esperienza, così li abbiamo vestiti con nuove etichette dai colori allegri e luminosi, in sintonia con la nuova annata.

Insomma, una vendemmia ottima: e che gran 2018 ci aspetta!

Due cose su tutte. Torna l'Ai Suma, la riserva di Barbera d'Asti che produciamo solo in annate particolarmente favorevoli: è il frutto della bella estate del 2015.

E partirà ufficialmente un nuovo progetto Braida: l'ospitalità nel nostro Wine Resort.

Sette stanze per dormire circondati da vigneti e boschi, soggiornare a contatto con la natura del Monferrato e degustare i nostri vini tra relax e aria fresca.

Roffalla Balague Of veffe Joh

È il vino con cui inizia ufficialmente la storia di Braida: la prima uva per questo vino cresceva nella vigna di nonna Caterina e in cantina il nonno scriveva col gesso "La Monella" sulla botte di Barbera più esuberante. Nasce da vigneti giovani, è vivace e non è mai cambiata perché è perfetta nella sua semplicità.



LA MONELLA

BARBERA DEL MONFERRATO FRIZZANTE DOC | 2017

ANNATA IN COMMERCIO Da un'uva bellissima abbiamo ottenuto una Barbera particolarmente ricca: se la resa è stata più bassa rispetto agli anni precedenti, il profumo intenso, la struttura polposa e l'ottima persistenza ci ripagano.

IN CANTINA Dieci giorni di macerazione sulle bucce, poi una maturazione di almeno quattro mesi in acciaio.

La presa di spuma avviene in autoclave. Seguono due mesi di affinamento in bottiglia.

**QUEST'ANNO LO ABBINEREMMO CON** Coniglio alla ligure con olive e pinoli. **SCELTA VEGAN** Falafel (polpette di ceci fritte).

Crediamo molto nel Grignolino. Anno dopo anno ci convince sempre di più il frutto di questo vigneto che si trova in una collina sopra Rocchetta Tanaro dove la terra, ricca di argilla e di limo, regala al vino l'inconfondibile struttura e il nome. Limonte.



# LIMONTE

GRIGNOLINO D'ASTI DOC | 2017

ANNATA IN COMMERCIO L'annata calda ha favorito la maturazione dei semi e dunque la tannicità naturale del Grignolino, che nel Limonte non è mai aggressiva. Colore e profumi si confermano intensi, l'aroma lievemente speziato e fruttato.

Appagante al primo impatto.

INCANTINA Fermenta in acciaio inox a temperatura controllata. Alla maturazione, che avviene in vasche per circa quattro mesi, fa seguito una permanenza in bottiglia per ulteriori due mesi. QUEST'ANNO LO ABBINEREMMO CON Acciughe fresche fritte. SCELTA VEGAN Tempura di zucchine, carote e patate dolci.

# **MONTEBRUNA**

BARBERA D'ASTI DOCG | 2016

ANNATA IN COMMERCIO Dal calice arriva il profumo di un'annata eccezionale, che si caratterizza per la ricchezza e l'eleganza di una spezia raffinatissima. Sapore pieno e profondo. IN CANTINA La fermentazione avviene per due settimane in

vasche d'acciaio a temperatura controllata; poi per un anno il vino matura in grandi botti di rovere.

QUEST'ANNO LO ABBINEREMMO CON Timballo di maccheroni. SCELTA VEGAN Ravioli di borragine.

Ci sono voluti 35
atti notarili e 7 anni
per riunire i tanti
appezzamenti di
Montebruna, proprietà
di grande valore enologico.
Quando ci siamo
riusciti, per la gioia le
abbiamo dato voci e versi,
coinvolgendo artisti, poeti
e musicisti che hanno
cantato questa Barbera
e la sua terra,
"una terra che parla".



In questo vino si celebra un'unione felice di Barbera, Pinot Nero, Merlot e Cabernet Sauvignon. Ecco spiegato il nome, Il Bacialé, che in piemontese indica lo sponsale, colui che combina i matrimoni.



IL BACIALÉ

MONFERRATO ROSSO DOC | 2016

ANNATA IN COMMERCIO La vigna di Merlot è ormai "maggiorenne" di conseguenza l'armonizzazione tra i quattro vitigni è adesso pienamente compiuta. Con la vendemmia 2016 Il Bacialé raggiunge un vertice molto elevato per struttura, corpo, eleganza ed espressione.

IN CANTINA Vinificazione separata delle uve con fermentazione in acciaio e malolattica in legno. L'affinamento avviene in tini di legno e in carati di rovere e dura 12 mesi. Il vino matura ancora in bottiglia quattro mesi dopo l'assemblaggio. QUEST'ANNO LO ABBINEREMMO CON Cosciotto di agnello al forno. SCELTA VEGAN. Risotto di zucca

La bigotta era la pia donna che abitava di fianco alla nostra vigna di Barbera.
Badava alle pratiche esteriori e alla regola della religione, meno allo spirito di essa.
Lo spirito lo abbiamo messo noi.



# BRICCO DELLA BIGOTTA

BARBERA D'ASTI DOCG | 2016

DISPONIBILE DA SETTEMBRE 2018

ANNATA IN COMMERCIO Nella Bigotta 2016 convivono bene una parte fredda e minerale e una parte calda e carnale. Spezia fine, compattezza olfattiva, ottima definizione. Al naso come in bocca predomina una nota sciroppata molto accattivante. IN CANTINA 20 giorni di macerazione sulle bucce, quindi affinamento in barrique per 15 mesi e in bottiglia per un ulteriore anno.

QUEST'ANNO LO ABBINEREMMO CON Tagliata di fassona. SCELTA VEGAN Spezzatino di seitan al curry.

# **BRICCO DELL'UCCELLONE**

BARBERA D'ASTI DOCG | 2016

**DISPONIBILE DA SETTEMBRE 2018** 

**ANNATA IN COMMERCIO** La grande potenza di questa annata si sprigiona in modo prorompente, con forza.

È intrigante al naso e mantiene le promesse nell'assaggio, con lunga persistenza.

IN CANTINA La macerazione sulle bucce avviene a temperatura controllata e dura 20 giorni. Il vino passa poi nelle botti di legno di rovere dove affina per 12 mesi, quindi ancora un anno in bottiglia.

**QUEST'ANNO LO ABBINEREMMO CON** Fegato di coniglio alla piastra. **SCELTA VEGAN** Polpette di quinoa e tofu.





Il 16 ottobre 1989, contro il parere di tutti, Giacomo Bologna fece una vendemmia tardiva di Barbera. "Ai Suma", ci siamo, disse quando assaggiò il vino: nasceva dalla sua lungimiranza e dalla sua testardaggine una nuova Barbera Braida. Dall'89 è stato prodotto solo nelle annate migliori.

# AI SUMA

BARBERA D'ASTI DOCG | 2015

ANNATA IN COMMERCIO Tutta l'eleganza e la concentrazione tipiche dell'annata 2015: note saline, balsamiche, sapidità e alcolicità ben armonizzate con un tannino né troppo amaro né troppo dolce ma assai gradevole.

IN CANTINA La macerazione sulle bucce avviene per 20 giorni a temperatura controllata. Il vino matura 15 mesi in carati di rovere quindi affina in bottiglia per un anno.

QUEST'ANNO LO ABBINEREMMO CON Zuppa di piccione con tartufo nero. SCELTA VEGAN Crostini di polenta con hummus speziato.



# **VIGNA SENZA NOME**

MOSCATO D'ASTI DOCG | 2017

ANNATA IN COMMERCIO Un bouquet ricco e di grande intensità, sorso morbido, aggraziato, di ottima persistenza aromatica. IN CANTINA Macerazione con le bucce per alcune ore in pressa orizzontale e successiva spremitura. Vinificazione in bianco con presa di spuma in autoclave a temperatura controllata per 20 giorni a circa  $4^{\circ}$ . Al termine della fermentazione, stabilizzazione con refrigerazione a  $-4^{\circ}$ , microfiltrazione e affinamento in bottiglia per alcune settimane.

QUEST'ANNO LO ABBINEREMMO CON Salame cotto. SCELTA VEGAN Croccante al sesamo.

Mezzo secolo
da produttori
di Moscato d'Asti:
festeggiamo questo
traguardo con un
restyling delle etichette.
Oggi le bottiglie parlano
soprattutto di passione,
energia, vitalità, gioia:
i sentimenti della festa,
i sentimenti di Braida.

Cinquanta vendemmie di Brachetto d'Acqui per Braida! Papà Giacomo amava il pallone elastico, gioco piemontese che si pratica sulle colline dell'Acquese, zona vocata alla produzione del Brachetto. Fu così che Giacomo, come suo padre prima di lui, ereditò il soprannome di un campione di pallapugno, Braida. Nel 1967 la nostra famiglia cominciò a produrre Brachetto.

# BRACHETTO D'ACQUI

BRACHETTO D'ACQUI DOCG | 2017



"Braida"

ANNATA IN COMMERCIO L'annata ha regalato al vino grande intensità e ampio spettro aromatico insieme a un corpo ricco e di immediata freschezza.

IN CANTINA Vasche di acciaio per la fermentazione e macerazione delle bucce a temperatura controllata per 36-48 ore. Passaggio in autoclave per la presa di spuma. Dopo la stabilizzazione e la microfiltrazione segue l'affinamento in bottiglia. QUEST'ANNO LO ABBINEREMMO CON Formaggio fresco e miele. SCELTA VEGAN Fragole e mandorle.

# I nostri bianchi delle Langhe

La Tenuta Serra dei Fiori nasce nel 1988 a Trezzo Tinella. Sono vigneti a pochi chilometri da Barbaresco e da Alba, ma in quel profilo di Langa più aspra tra ripide colline e boschi, a 450 metri sul livello del mare. Qui germoglia il progetto dei vini bianchi Braida, da una collaborazione tra la nostra famiglia e i fratelli Renzo e Valerio Giacosa, guidati dal docente di viticoltura ed enologia Roberto Macaluso.

Nel 2017, le vigne in alta Langa hanno risposto bene all'estate caldissima: l'altitudine, l'esposizione a oriente e le inversioni termiche notturne hanno protetto le uve dalle temperature torride. Il risultato sono bianchi che hanno il temperamento e la tenacia degli uomini e delle donne di questi territori che l'Unesco ha dichiarato Patrimonio dell'Umanità.

Nella Tenuta Serra dei Fiori si producono vini bianchi dalla forte personalità, proposti con un marchio che simboleggia la sintonia degli sguardi dei proprietari - sguardi positivi, che si uniscono a formare un fiore - e sul tema del gioco, attraverso il seme e il valore delle carte. Il Fiore è l'incontro tra un vitigno internazionale, lo Chardonnay, con un autoctono di spiccata originalità, la Nascetta.



# IL FIORE

LANGHE BIANCO DOC | 2017

ANNATA IN COMMERCIO La presenza marcata dello chardonnay esalta le note floreali e tropicali. Ottima freschezza e sapidità. IN CANTINA L'uva viene messa intera nei torchi, poi si procede con la pressatura soffice. Il mosto è chiarificato, decantato e mandato nelle vasche di fermentazione a una temperatura fra i 10° e i 15°. L'affinamento prosegue in acciaio per circa quattro mesi e in bottiglia per ulteriori tre mesi.

QUEST'ANNO LO ABBINEREMMO CON Tartare di tonno rosso. SCELTA VEGAN Burger di edamame. In dialetto il nome di questo vino si pronuncia staccando le sillabe: "Nas-cëtta". È un vitigno antico e autoctono delle Langhe e del Cuneese. La sua riscoperta è recente e oggi se ne producono poche migliaia di bottiglie.



# LA REGINA

LANGHE NASCETTA DOC | 2017

ANNATA IN COMMERCIO L'uva Nascetta ha portato bene a maturazione la sua carica di aromi fruttati e il vino esprime sensazioni di pienezza con un'interessante acidità. Nel bicchiere il bouquet è quello delle grandi occasioni, floreale e fruttato intenso con richiami di miele e un'interessante nota minerale; al gusto il tessuto preannuncia freschezza, sapidità e fragranza molto durature.

IN CANTINA La fermentazione e la maturazione avvengono esclusivamente in acciaio.

QUEST'ANNO LO ABBINEREMMO CON Spigola al forno. SCELTA VEGAN Insalata di orzo con verdure di stagione.

# **RE DI FIORI**

LANGHE RIESLING DOC | 2017 DISPONIBILE DA GIUGNO 2018

ANNATA IN COMMERCIO Da uve raccolte con giornate soleggiate e notti fresche. Al naso spiccano gli agrumi e i frutti tropicali. Al gusto è vivo, vibrante di acidità e di morbidezza.

**INCANTINA** Pressatura soffice delle uve, selezionate e raccolte a mano. Il mosto viene lasciato riposare e a fermentare a temperatura controllata in vasche di acciaio, dove affina fino all'imbottigliamento. In vetro il vino matura per almeno sei mesi.

QUEST'ANNO LO ABBINEREMMO CON
Crudité di scampi con pepe rosa.
SCELTA VEGAN. Crema di zucca e carote.

È un vitigno che viene dal freddo, originario della Valle del Rodano e della Mosella.

Ma la forza e l'eleganza del Riesling renano si esprimono bene nella terra di Langa, dove un tempo c'era il mare.



L'Asso rappresenta il simbolo più alto nella produzione della nostra tenuta ed è Chardonnay in purezza da vendemmia tardiva. Si utilizza solo il meglio del mosto ottenuto da una pressatura delicata, detto "fiore del mosto".



LANGHE CHARDONNAY DOC | 2016
IL 2017 NON È STATO PRODOTTO

ANNATA IN COMMERCIO L'assaggio è suadente e compiuto. È un vino ricco in tutti i sensi, a partire dal colore, con un profumo sfaccettato e un gusto deciso di frutti tropicali. IN CANTINA Dopo la pressatura si procede con la chiarificazione e la decantazione, quindi la fermentazione e l'affinamento nei carati di rovere per otto mesi. Il vino matura in bottiglia per altri otto mesi.

QUEST'ANNO LO ABBINEREMMO CON Tagliere di formaggi di media stagionatura. SCELTA VEGAN Porcini fritti.



# **GRAPPA INVECCHIATA**

di BRICCO DELL'UCCELLONE | 2014

ANNATA IN COMMERCIO L'assaggio è emozionante: il profilo sensoriale austero ed elegante rivela il DNA della Barbera e l'essenza del Bricco dell'Uccellone. Gradi alc. 44°.

QUEST'ANNO LO ABBINEREMMO CON Pasticceria secca. SCELTA VEGAN Cioccolato fondente.

Con la vendemmia 2005 nasce il progetto di produrre un distillato con le vinacce del Bricco dell'Uccellone. La grappa così ottenuta viene invecchiata per tre anni nelle barrique usate in precedenza per l'affinamento del vino. Da bravi produttori di vino, con la nostra Grappa "diamo i numeri": sulla bottiglia serigrafiamo l'anno della vendemmia. un'abitudine insolita nel mondo dei distillati



In senso etimologico, il verbo "coltivare" va oltre il significato materiale di lavorare un terreno: ha un senso morale che indica "curare premurosamente", e quindi "rispettare", e si estende fino all'accezione di "abitare" e "vivere" una terra.

In tutti questi sensi Raffaella e Giuseppe Bologna coltivano le loro vigne a Rocchetta Tanaro: amandole, rispettandole, camminandole e vivendole.







www.braida.it

## VISITA CANTINA E DEGUSTAZIONE VINI

Via Roma, 94
Rocchetta Tanaro, Asti
9-12 / 14-18
dal lunedì al sabato
solo su prenotazione
+39 335 1559195

welcome@braida.it

### UFFICI E MAGAZZINO LOGISTICO

Strada Provinciale SP27, 9 Località Ciappellette Rocchetta Tanaro, Asti 8-12 / 14-17,30 dal lunedì al venerdì tel +39 0141 644113 fax +39 0141 644584

info@braida.it

BRAIDA WINE RESORT (Opening Autunno 2018)

Degustazione vini nel b&b solo su prenotazione +39 328 2334387 Strada San Bernardo case sparse 33/36 frazione ASINARA Rocchetta Tanaro, Asti info@braidawineresort.it